

... > Menüart > Hauptspeise > Geflügel

Hähnchenstrudel



Hähnchen im Blätterteigmantel

★★★★☆ **4.31** (66 Bewertungen)

 **51** Kommentare

 20 Min.  simpel  17.09.2011  501 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

500 g Hähnchenbrust

2 Zwiebel(n)

1 EL Tomatenmark

275 g Blätterteig aus dem Kühlregal (Rolle)

Salz und Pfeffer

1 TL Chilipulver

40 g Kräuterbutter

1 Prise(n) Basilikum

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
501	33,16 g	29,58 g	22,92 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in der zerlassenen Kräuterbutter anbraten. Anschließend die gewürfelten Zwiebeln zugeben und ebenfalls anrösten. Nun den Esslöffel Tomatenmark, das Chilipulver sowie das Basilikum hinzugeben.

Den Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und das angebratene Fleisch auf der vorderen Hälfte verteilen und mit der hinteren Hälfte des Blätterteigs bedecken, wie einen Apfelstrudel.

Das Blech kommt nun für ca. 20 Minuten in den auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen, bis der Blätterteig schön braun ist.

Rezept von

ThaNeub

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

24.04.2021 14:10

[Zecke2310](#)

Füllung roch sehr lecker. Leider wurde der Blätterteig dadurch super klebrig und hat Löcher bekommen. Einen Strudel konnte ich daraus nicht mehr machen.

[Antworten](#)

18.07.2019 20:38

[keksle](#)

Supi Rezept! Bin darauf gestoßen, da ich. gern ein paar Sachen aus dem Kühlschrank verarbeiten wollte. Hab neben Tomatenmark auch Frischkäse hinzugefügt, anstatt Paprika geraspelte Möhre. Oben drauf gab es noch etwas Käse. Frisches Basilikum und Chiliflocken haben es abgerundet. LG keksle

18.07.2019 20:37

keksle

Supi Rezept! Bin darauf gestoßen, da ich. gern ein paar Sachen aus dem Kühlschrank verarbeiten wollte. Hab neben Tomatenmark auch Frischkäse hinzugefügt, anstatt Paprika geraspelte Möhre. Oben drauf gab es noch etwas Käse. Frisches Basilikum und Chiliflocken haben es abgerundet. LG keksle

Antworten

25.05.2018 10:39

mrxxxtrinity

Schnell und gut. Ich habe die Prise Basilikum allerdings deutlich vergrößert. Außerdem habe ich ebenfalls den Tipp mit dem Frischkäse verwendet. Ca. Eine Viertelpackung mit Paprika-Chili-Geschmack.

Antworten

03.05.2018 20:55

Nebelschleier

Heute probiert mit vorher über Nacht mariniertem Hähnchen. Wir haben Fetakäse, getrocknete Tomaten und Kräuter der Provence dazu gegeben und das hat es super lecker gemacht. Werden wir gerne wieder probieren.

Antworten

02.05.2017 15:26

JaBB

Habe dieses schöne Strudelgericht am letzten Wochenende mal zubereitet und - zusätzlich zum Tomatenmark - mit Kräuterfrischkäse, einer großen Stange Lauch und einer roten Paprika etwas "erweitert". Außerdem habe ich zwei Blätterteig

und einer roten Paprika etwas erweitert. Außerdem habe ich zwei Blätterteig-Rollen verwendet und die Füllmasse zwischen diesen ausgebreitet. Die obere Teigfläche wurde dann noch mit einem verquirlten Ei bepinselt und mit etwas Sesam dekoriert. Das Auge isst ja mit. ;-)

Sehr lecker - vor allem mit einem kräftigen Portion Chili für die richtige Schärfe. Ein Bild meiner Version habe ich bereits hochgeladen und sie wird hoffentlich bald freigeschaltet.

LG
JaBB

Antworten

18.02.2013 20:20

Marion1610

lecker.. lecker...

mit Zuckerschoten, Frischkäse, Saurer Sahne und Chilli.... einfach perfekt....:-))

wird in das Dauerkochbuch übernommen...

lg
marion

Antworten

06.02.2013 11:16

Biwo66

Habe das Gericht gestern nach gekocht suuper lecker!! Habe auch den Frischkäse verwendet und 1 Zwiebel und eine Stange Porree ! Könnte mir auch noch Champignons dazu vorstellen!! Werde es auf jeden Fall wieder kochen !

Antworten

05.05.2012 12:45

Pseudo-Hausfrau

Bin echt begeistert von diesem Rezept! Geht total schnell und ist geschmacklich auch super :) Habe wie smarti29 das Rezept mit Frischkäse erweitert und außerdem noch Tomatenstückchen mit rein....Foto folg!

Antworten

12.12.2011 09:43

smarti29

Hallo,

vor kurzem gab es diesen Strudel bei mir. Habe allerdings das Tomatenmark durch 2 Fl. Frischkäse(Kräuter) ersetzt und Knobi dran getan. So hatte das ganze

durch 2 EL Pflanzöl (Kräuter), erhitze und kühle ab. Geht so raus das ganze nicht so eine trockene Konsistenz.

Bei der Kräuterbutter war ich erst skeptisch, ob die Kräuter nicht in der heißen Butter verbrennen, sind sie aber nicht :-). Klasse Idee, die ich sicher öfter anwenden werde.

Zum Strudel sei soviel gesagt: Köstlich, sogar kalt !!! Sehr gut gewürzt und schnell gemacht. Gibt es sicher wieder, und dann werde ich hoffentlich an ein Foto denken.

Vielen dank für dieses tolle Rezept
smarti

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[bananenmuffins rezepte](#), [canoli rezepte](#), [fantakuchen rezepte](#), [himbeercremefüllung rezepte](#), [hähnchenfilets rezepte](#), [krebspaste rezepte](#), [maultaschen rezepte](#), [rahmchampignons rezepte](#), [taccosalat rezepte](#), [tatar rezepte](#)